



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ LOKUMU (BEYPAZARI ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 kilo şeker
100 gram Nişasta
10 gram Limon tuzu
3 litre su
2 kilo havuç

Havuç haşlanarak, püre haline getirilir. fiekler, nişasta, limon tuzu ve su ile yarım saat karıştırılarak kaynatılır. Oluşan lokum hamuru tavalara dökülür. 1 gün süreyle soğutulduktan sonra lokum kesme tahtasına alınarak, hem altına hem üstüne hindistancevizi dökülür. Karaler halinde kesilerek tüketime sunulur. Havuç lokumu istenirse fındıklı veya cevizli olarak da yapılabilir. Bunun için kaynama aşamasında istenilen malzemeyi içine eklemek yeterlidir. Tüketim süresi bir aydır.

Not: Üretilen havuç lokumu Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde düzenlenen festival ve şenliklere tanıtım amacıyla gönderilmiştir. Beypazarı; havuç lokumunun ana merkezi olup, ilçede üretim yapan 4 imalathane bulunmaktadır. Buradan çeşitli illere satışı yapılmaktadır.